

Slane školjke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 125 g margarina
- 1 dlmleka
- 1 kockica kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašica soli

Nadev:

- 200 g seckane salame
- 200 g kecapa
- 200 g krem sira

Za premazivanje:

- 3 žumanceta
- 50 g susama

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac sa šećerom i kašikom brašna, pa ostaviti da naraste. Dodati sve ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti da naraste. Kada naraste razvicate testo na radnoj površini i vaditi modlom za školjke pogacice. Na svaku staviti malo krem sira, kecapa i salame.

Preklopiti, izvaditi iz modle i slagati u nauljenu tepsiju. Svaku školjku premazati zumancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet